

Bakso Daun Ubi : Sentuhan Kekuatan Merk Makanan Unik Kuliner Indonesia

Sweet Potato Leaf Meatballs: A Unique Touch of Equity Brand Indonesian Culinary Food

Andreas Promono^{1*}, Tedy Alfian Saputra², Weni Pujiati³, Fringki⁴, Habib Marasatrio⁵, Eko Sumartono⁶

^{1,2,3,4,5,6} Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Dehasen Bengkulu, Bengkulu, Indonesia

*Correspondent Author: andreas060290@gmail.com

How to Cite :

Promono, A., et. al (2023). *Sweet Potato Leaf Meatballs: A Unique Touch of Equity Brand Indonesian Culinary Food*. *Jurnal Abdimas Bhakti Mulia*, Vol. 1 (No. 2). DOI: <https://doi.org/10.33369/bhaktimulia.v1i2.31828>

ARTICLE HISTORY

Received [15 October 2023]

Revised [20 November 2023]

Accepted [30 Desember 2023]

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



ABSTRAK

Pengabdian ini bertujuan untuk mendalami potensi inovasi kuliner melalui pengabdian kepada para penghuni Pondokan Keken di kelurahan Sawah Lebar. Fokus utama penelitian adalah memperkenalkan Bakso Daun Ubi sebagai produk inovatif yang menggabungkan bakso tradisional dengan daun ubi. Dengan adanya persaingan ketat di dunia kerja, inovasi di bidang kuliner menjadi salah satu upaya untuk mempertahankan daya saing masyarakat. Bakso Daun Ubi diilhami dari sebuah video di media sosial TikTok, di mana kelompok orang menggunakan daun ubi untuk membuat bola-bola seperti bakso. Penelitian ini mencakup metode survei, diskusi, sosialisasi, dan pelatihan kepada penghuni kontrakan Pondokan Keken, dengan tujuan agar mereka dapat menjadi lebih produktif melalui inovasi

Kata Kunci: Inovasi kuliner, Bakso Daun Ubi, Unik, Makanan

ABSTRACT

This research aims to explore the potential for culinary innovation through service to the residents of Pondokan Keken in Sawah Lebar sub-district. The main focus of the research is to introduce Sweet Potato Leaf Meatballs as an innovative product that combines traditional meatballs with sweet potato leaves. With intense competition in the world of work, innovation in the culinary sector is one of the efforts to maintain society's competitiveness. Sweet Potato Leaf Meatballs were inspired by a video on TikTok social media, where a group of people used sweet potato leaves to make balls like meatballs. This research includes survey methods, discussions, outreach and training for Pondokan Keken rented residents, with the aim of enabling them to become more productive through culinary innovation.

Keywords: Culinary innovation, Food, Sweet potato leaf meatballs, Uniq

I. PENDAHULUAN

Bakso merupakan makanan yang cukup populer dan digemari di Indonesia. Penyajian yang sesuai dengan lidah orang Indonesia dan cita rasa yang menggugah selera, membuat eksistensi bakso masih bertahan hingga saat ini. Banyak sekali orang yang ingin meraup keuntungan melalui bisnis usaha bakso. Maka tidak heran jika beraneka ragam inovasi produk bakso telah dilakukan untuk menarik minat konsumen dan bertahan di tengah persaingan. Selain inovasi produk, memperhatikan brand equity atau ekuitas merek juga penting dilakukan oleh pemilik usaha untuk memperkuat usaha bakso yang sedang dijalankan. Menurut Adam (2018) brand equity atau ekuitas merek dapat menambah atau mengurangi nilai produk atau jasa di mata konsumen, karena ekuitas merek tersebut dapat membantu konsumen menafsirkan, memproses dan menyimpan informasi dalam jumlah yang besar tentang produk atau jasa yang dijanjikan merek.

Menurut Aaker dalam Adam (2018) brand equity atau kekuatan merek akan semakin tinggi seiring tingginya dimensi brand equity atau ekuitas merek yang meliputi kesadaran merek, kesetiaan merek, kesan kualitas, asosiasi merek, dan aset lainnya seperti hak paten, stempel dagang, saluran distribusi dan lain-lain. Menurut Adam (2018) kesadaran merek adalah kesanggupan konsumen untuk menggali atau mengingat kembali, bahwa suatu merek merupakan bagian dari kategori produk tertentu atau dengan perkataan lain adalah seberapa kuat suatu merek tertanam dalam benak atau ingatan konsumen. Menurut Adam (2018) kesetiaan merek adalah kesetiaan pelanggan terhadap suatu merek tertentu. Loyalitas merek berbeda dengan dimensi-dimensi yang lain karena dimensi ini hanya dapat terjadi melalui pengalaman menggunakan produk atau jasa yang diwakili merek tersebut oleh pelanggan.

Pengabdian kami lakukan kali ini dengan memproduksi dan memasarkan product kepada penghuni pondokan kontrakan. Pondokan Keken adalah sebuah kontrakan yang berada di kelurahan sawah lebar tepatnya di jalan dempo 7, kami dari kelompok 6 kewirausahaan melakukan pengabdian kepada para penghuni kontrakan yaitu dengan mengenalkan inovasi kuliner bakso daun ubi. Dengan adanya persaingan yang ketat di dunia kerja masyarakat harus bisa berinovasi supaya tidak tergerus dengan persaingan yang terjadi. Salah satu contoh inovasi produk adalah bakso daun ubi, bakso daun ubi terinspirasi dari video di salah satu media sosial TIKTOK, di video tersebut memperlihatkan sekelompok orang membuat olahab daun ubi menjadi bola-bola seperti bakso, setelah melihat video tersebut kami membuat inovasi dengan mengkombinasikan bakso dengan daun ubi. Dengan adanya inovasi ini kami berharap masyarakat lebih mengenal Bakso Daun Ubi yang kami buat dan menjadi makanan khas varian product baru dimata konsumen.

II. METODE

Kelompok 6 kewirausahaan Universitas Dehasen Bengkulu tahun 2023 melakukan pengabdian ke Pondokan Keken di kelurahan sawah lebar. Kami melakukan pengabdian dengan menggunakan metode pertama kami mensurvei lokasi tersebut kemudian kami melakukan diskusi dengan penghuni kontrakan pondokan keken, setelah kami melakukan diskusi kami melakukan sosialisasi dan pelatihan kepada mereka. Berikut alur pengabdian yang kami berikan :

Survei



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

III HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Aktivitas

Kegiatan ini adalah pendidikan dan pelatihan yang sasarannya adalah para penghuni kontrakan. Pelaksanaan kegiatan ini di harapkan penghuni kontrakan dapat berinovasi di berbagai produk salah satunya bakso. Dalam Thohari et al. (2017) dan Purnomo (2012), bakso merupakan salah satu penerapan teknologi restrukturisasi pada daging atau dapat digolongkan dalam produk olahan daging cincang. Bakso diproduksi dengan cara mencampurkan bahan dasar berupa daging, garam dapur, merica, telur, bawang putih, dan tepung tapioka hingga menjadi adonan, kemudian dibentuk menjadi bola atau bentuk lainnya sesuai selera. Bahan utama dalam pembuatan bakso adalah pati. Pati yang ditambahkan kedalam adonan bakso ini berperan sangat penting dalam kualitas tekstur produk akhir. Granula pati yang dalam ada dalam adonan bakso mengisi ruang kosong diantara matrik tiga dimensi aktinomyosin yang kemudian terkena panas selama perebusan bakso akan membantu kegetasan dari bakso dan juga memperkuat gel miofibril (Purnomo, 2012). Selain itu, tepung berpati dapat sebagai bahan pengisi dapat digunakan untuk meningkatkan daya mengikat air karena mempunyai kemampuan menahan air selama proses pengolahan dan pemanasan.

Daging ayam Cincang/digiling halus Penambahan bumbu (garam, bawang putih, merica, dan es batu), tepung tapioka, tepung terigu. Adonan dibentuk bulat Dimasak dalam air panas hingga matang Disamping itu, tepung beerpati dapat mengabsorpsi air dua sampai tiga kali dari berat semula sehingga adonan bakso menjadi lebih berat (Ockerman, 1983 dalam Wulandari, 2015). Didalam kehidupan sehari hari bakso hanya di olah original sehingga perlu di lakukan inovasi seperti menambahkan daun ubi. Daun ubi yang melimpah sehingga dengan di lakukan olahan ini dapat menambah nilai ekonomis dari daun ubi dan meningkatkan brand equitas product bakso.

Olahan bakso daun ubi ini bisa menjadi trobosan baru equitas brand merk dalam dunia kuliner indonesia, sehingga perlu di kembangkan dalam pemasaran kuliner ini.

Penyelesaian Masalah

Kegiatan yang kami lakukan ini di harapkan dapat menambah varian product baru pada makanan indonesia dan memacu serta mengembangkan ide kewirausahaan, karena dengan trobosan baru ini dapat menarik konsumen di berbagai kalangan.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan demonstrasi pelatihan pembuatan bakso daun ubi diharapkan terciptanya nilai tambah dari kuliner bakso dan meningkatkan brand equity product serta memacu inovasi peserta pelatihan dalam menghasilkan product bakso yang berbeda dari product lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami sangat berterimakasih kepada dosen pembimbing Kewirausahaan Bapak Eko Sumartono, S.P., M.Sc dan Penghuni kontrakan Pondokan keken atas kerjasamanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M. 2018. Manajemen Pemasaran Jasa. Bandung:Alfabeta
- Purnomo, Hari. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging. UB Press. Malang.
- Thohari, Imam., Mustakin, Masdiana Ch Padaga, Premy Puspitawati Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak (Buku Ajar). UB Press. Malang.
- Wulandari, Cahya. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Terhadap Nilai Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi. Riau.